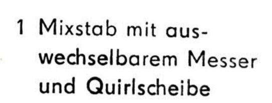

RG 5

HANDRÜHR- UND MIXGERÄT RG 5

BEDIENUNGSANLEITUNG



GRUNDAUSSTATTUNG



1 Mixstab mit auswechselbarem Messer und Quirlscheibe

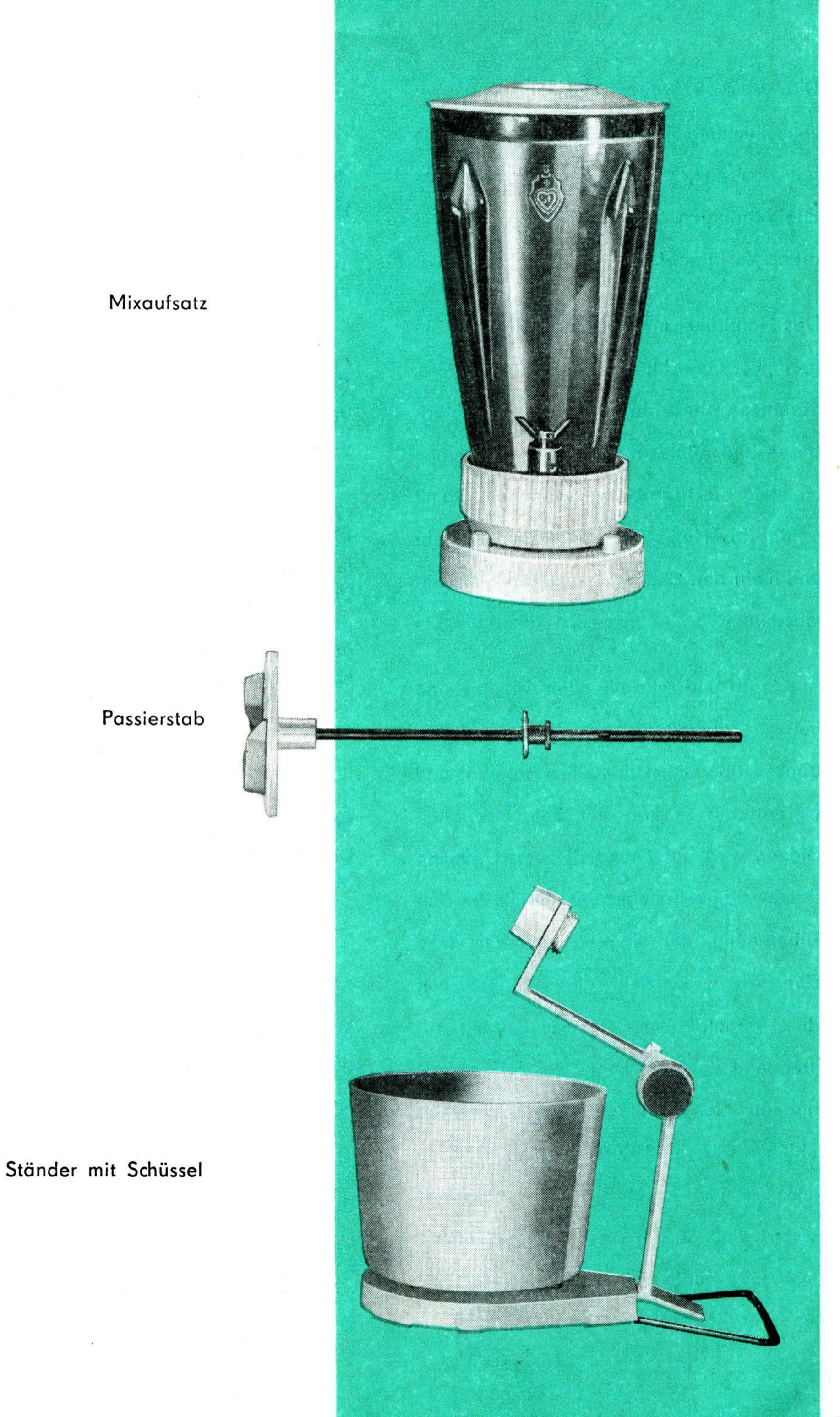
2 verschieden geformte Schlagbesen

2 Rührwendel

ZUSATZGERÄTE
nicht direkt ab Werk

Nur erhältlich im Fachhandel

Schlagbecher



Mixaufsatz

Passierstab

Ständer mit Schüssel

Die ständige Weiterentwicklung und Vervollkommnung elektrischer Küchengeräte hat das Ziel, der Hausfrau immer mehr Erleichterungen bei der täglichen Küchenarbeit zu bringen.

Das Handrühr- und Mixgerät RG 5 hat ein geringes Gewicht, mehrere Zusatzgeräte, darunter verbesserte und neuartige Schlagbesen und Rührwerkzeuge, die auch einen Hefeteig durchzuarbeiten vermögen. Damit erhält das Handrühr- und Mixgerät mehr und mehr den Charakter einer Kleinküchenmaschine.

Alle kraft- und zeitraubenden Arbeitsgänge bei der Zubereitung von Speisen und Getränken übernimmt das Universalgerät und meistert sie in kürzester Zeit. Vor allen Dingen wird auf Grund der verschiedenen Geschwindigkeitsstufen des Motors bei der Zubereitung der Speisen und Getränke eine Wirkung erzielt, die man bei von Hand angetriebenen Geräten nur mit Anstrengung erreichen kann. Das formschöne, moderne Gerät sollte in keinem Haushalt fehlen. Es ist an keinen Standort und an kein bestimmtes Gefäß gebunden, vorausgesetzt, daß es sich um ein genügend hohes Gefäß handelt, aus welchem die Speisen oder Getränke nicht herausspritzen.

Grundregeln

- Die Netzspannung muß mit der Spannung des Gerätes übereinstimmen. Die Spannung ist auf dem Leistungsschild angegeben.

- Vor Ziehen des Netzsteckers ist das Gerät auszuschalten (Stufe 0).

- Der auf dem Leistungsschild angegebene Vermerk „KB 10 min" bedeutet, daß Sie mit dem Gerät 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten können. Eine längere Betriebszeit könnte dem Motor schaden, legen Sie deshalb vor Weiterbenutzung eine Abkühlungspause ein.

- Die Leistung des Gerätes ist auf eine Mehlmenge von 500 g ohne Zutaten abgestimmt.

- Achten Sie bitte darauf, daß sich während der Benutzung der Rührwerkzeuge keine harten Gegenstände (wie Löffel usw.) im Gefäß befinden.

- Die Reinigung des Grundgerätes nehmen Sie bitte nur mit einem feuchten Tuch vor, um das Eindringen von Feuchtigkeit in das Gerät zu verhindern.

Aufbau des Gerätes

Der Motor arbeitet wartungsfrei in einem formschönen, modernen Plast-Gehäuse. Er hat eine Leistungsaufnahme von 150 Watt und ist für eine ununterbrochene Betriebszeit von 10 Minuten geeignet. Der Kippschalter an der Oberseite des Griffes läßt sich bequem mit dem Daumen betätigen. Von Stufe 0 wird auf I bzw. II (von langsamer auf schnellere Arbeitsgeschwindigkeit) geschaltet.

Auf Stufe II hat der Motor nicht nur seine höchste Drehzahl, sondern auch seine höchste Arbeitsleistung.

Drehzahl des schnellaufenden Antriebes bei Nennleistung

Stufe I ca. 12 000 min^{-1}
Stufe II ca. 16 000 min^{-1}

Drehzahl des langsam laufenden Antriebes bei Nennleistung

Stufe I ca. 500 min^{-1}
Stufe II ca. 700 min^{-1}

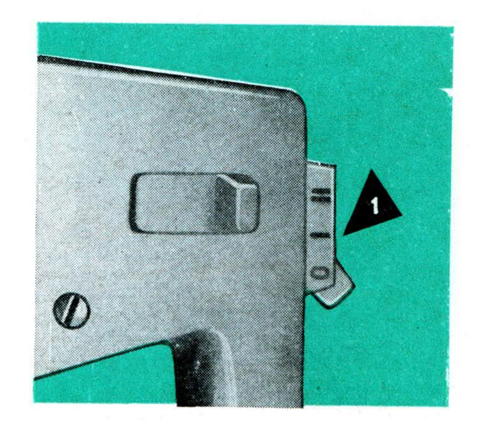
Mit der schnellaufenden Welle werden die Zusatzgeräte: Mixstab, Schlagbecher und Mixaufsatz angetrieben.

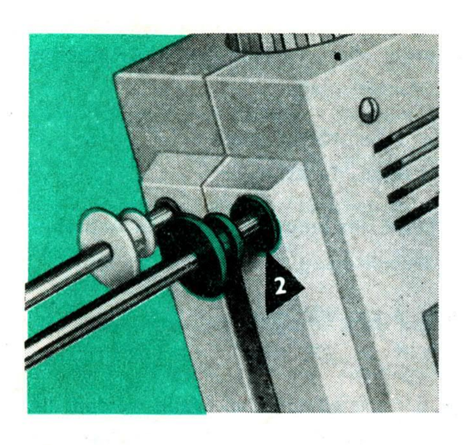
Der langsame Antrieb dient zur Aufnahme der Rührwendel, Schlagbesen und des Passierstabes.

Das Gerät ist schutzisoliert.

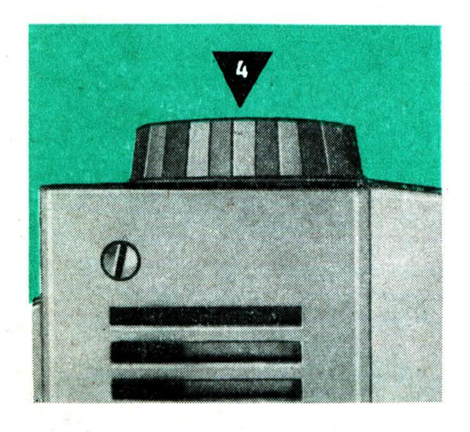
Es wird für die Spannungen 220 und 125 V Wechselstrom geliefert. In Sonderfällen ist es auch für 220 V Gleich- und Wechselstrom oder für 125 V Wechsel- und 110 V Gleichstrom lieferbar.

Achtung!
Ein Greifen in die rotierenden Werkzeuge, auch mit festen Gegenständen wie Löffel, Spachtel oder ähnlichem, kann zu Verletzungen führen.
Bei Reinigung des Antriebsgerätes ist der Netzstecker zu ziehen.









Anwendung

Die Schlagbesen steckt man in die beiden runden Öffnungen gegenüber der Griffseite des Gerätes, bis sie einrasten. Das Einrasten muß unbedingt gewährleistet sein, um ein Herausfallen während des Betriebes zu verhüten. Die Rührwendel werden ebenso eingesteckt und zwar unter Beachtung der Farbmarkierung.

Der mit blauem Abstreifer versehene Rührwendel muß in die blau gekennzeichnete Öffnung des Gerätes gesteckt werden (Abb. 2), da bei der Verwechslung derselben ein Hochziehen des Teiges erfolgt.

Die Arbeitsgeräte dürfen nur bei abgeschaltetem Motor eingesetzt und ausgewechselt werden. Nach Beendigung eines Rühr- oder Knetvorganges lösen sich die hierbei verwendeten Arbeitsgeräte durch Drücken des an der Griffseite befindlichen Auswerferknopfes (Abb. 3).

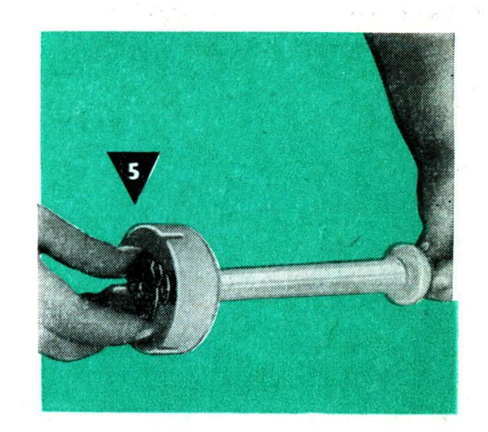
Die **Schlagbesen** dienen zur Herstellung von Eier- und Mehlspeisen, Eischnee, Schlagsahne, Cremes aller Art, Quarkspeisen und leichten Teigen wie z. B. Biskuit.

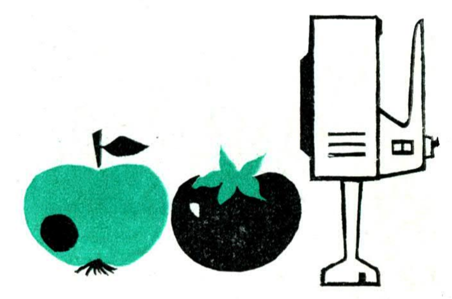
Die **Rührwendel** dienen hauptsächlich zur Zubereitung von Mürbeteig, Hefeteig und Brandteig. Es empfiehlt sich jedoch, beim anfänglichen Vermischen der Zutaten kurz die Schlagbesen zu verwenden.

Angewärmte Backfette verarbeiten.

Der **Mixstab** wird nach Abnahme der Verschlußkappe (Abb. 4) durch Linksdrehung in die Gewindebuchse des Gerätes eingeschraubt.

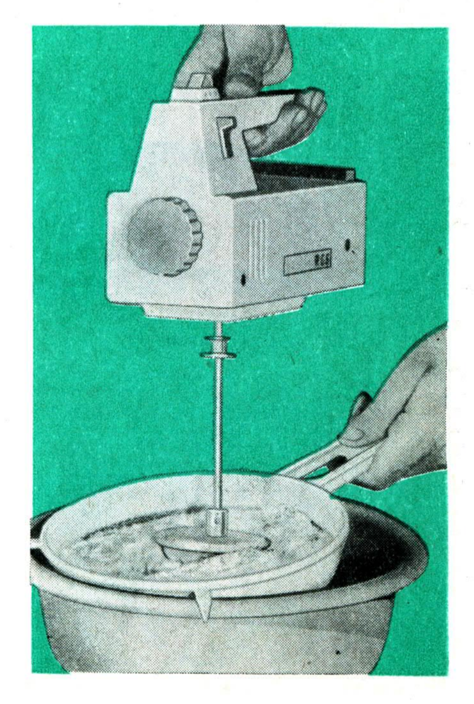
Mit dem **Mixermesser,** welches durch normale Rechtsdrehung in der Glocke des Mixstabes festgeschraubt wird, kann Obst ohne Steine (auch roh), Gemüse aller Art (gekocht oder gedünstet) bis zum feinsten Püree verarbeitet werden. Das Messer ist durch Linksdrehung wieder lösbar und wird in gleicher Befestigungsweise gegen eine Quirlscheibe ausgewechselt (Abb. 5), die das Anrühren von Mehl- und Eierspeisen, Suppen, Soßen und das Mischen von Getränken übernimmt.

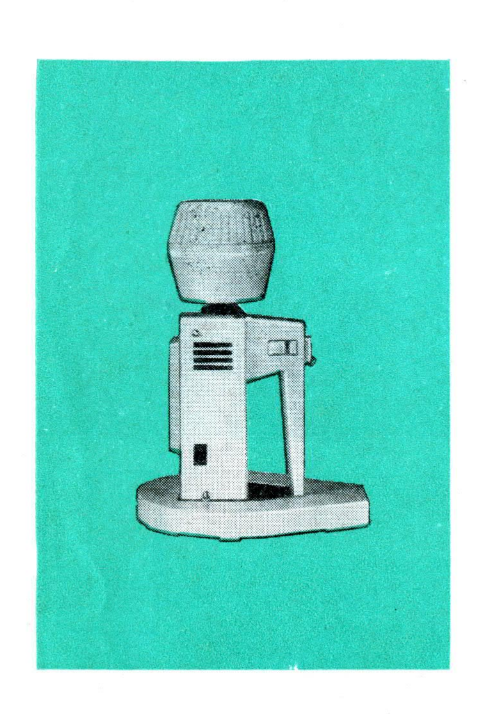




Passierstab

Der Passierstab, ein neuartiges Zubehör, wird in die mit blauem Ring gekennzeichnete Öffnung des Gerätes, wie die Rührwerkzeuge, eingesteckt. Bei Verwechslung der Einstecköffnung ist der erreichte Arbeitseffekt geringer. Mit dem Passierstab lassen sich Obstbrei, Fruchtmark, Pürees, Gemüsebrei, Diät- und Kleinkinderkost in verhältnismäßig kurzer Zeit in jedem gebräuchlichen Haushaltssieb mühelos passieren, ohne viel Rückstände zu hinterlassen.





Schlagbecher

Das RG 5 ist, wie in der Abb. dargestellt, in die Fußplatte einzusetzen. Der Schlagbecher wird in gleicher Weise wie der Mixstab eingeschraubt. Er zerkleinert Kaffeebohnen und Kristallzucker je nach der Laufzeit bis zum gewünschten Feinheitsgrad (30 g Kaffee in ca. 45 Sek.).





Die maximal zulässige Füllmenge beträgt 40 g (entspricht der Höhe der drei Markierungsstege im Schlagbecherunterteil).

Mixaufsatz



Die Inbetriebnahme des Mixers darf nur in Verbindung mit der Fußplatte erfolgen, um Betriebsstörungen auszuschließen.

Das RG 5 wird in die Fußplatte eingesetzt. Der Untersetzer (6) ist, wie im Bild dargestellt, aufzulegen. Zum Auf- bzw. Abschrauben des Mixers ist ausschließlich die geriffelte Mixeraufnahme (7) zu benutzen.

Die Drehrichtung zum Auf- und Abschrauben des Mixglases ist zu beachten und am Untersetzer nochmals gesondert gekennzeichnet.

Zum Abstellen des Mixers ist der Untersetzer (6), wie in der Darstellung (8) gezeigt, zu verwenden.

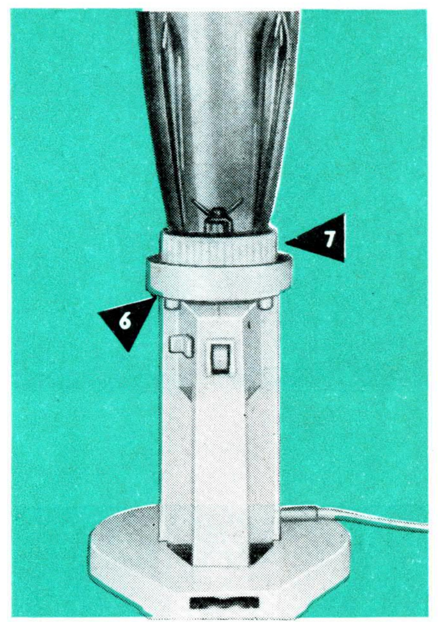
Zur Reinigung der Mixtulpe ist diese durch Linksdrehung (siehe Pfeilrichtung an Mixeraufnahme) abzuschrauben. Die Mixeraufnahme) mit den Schlagmessern darf nicht in das Spülwasser gelegt werden. Die Reinigung darf nur mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste erfolgen.

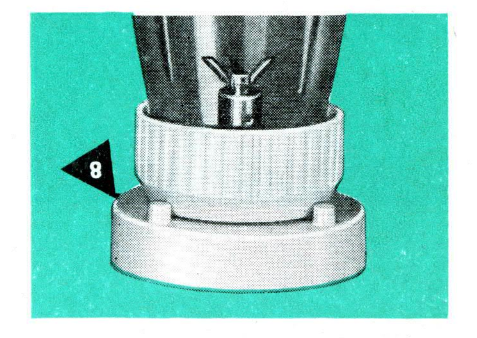
Mit dem Mixer als Zusatzgerät zum RG 5 können Sie den Anwendungsbereich Ihres Gerätes wesentlich erweitern.

Er eignet sich gut zum Zubereiten von gesunder Babykost, erfrischenden Frucht- und Milchmixgetränken, sowie Cocktails.

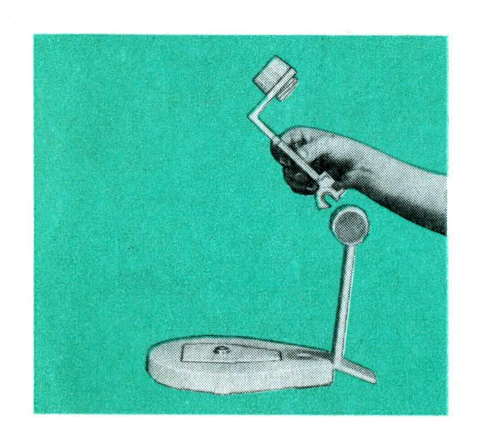
Während des Mixvorganges darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleiben! Beim Mixen von Nahrungsmitteln (z. B. Möhren) darf die Füllung den Eichstrich nicht überschreiten, um eine Überlastung des Gerätes zu vermeiden.

Vor Inbetriebnahme Deckel aufsetzen.





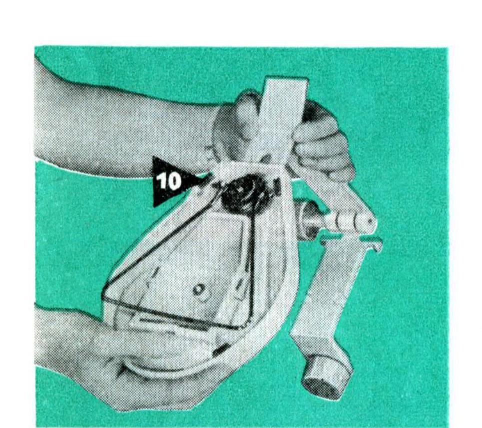




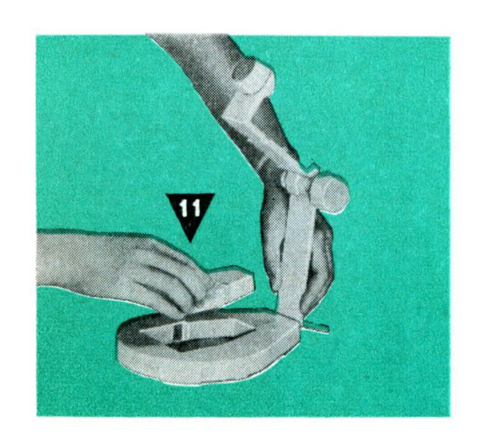
Ständer mit Schüssel

Bei der Durchführung von Rühr-, Schlag- und Mixarbeiten mit Ständer darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Es wird empfohlen, die Schüsselaufnahme vor Aufsetzen der Schüssel mit einem Tropfen Öl zu versehen.



Zu Beginn des Rührvorganges empfiehlt es sich, die Schüssel von Hand leicht zu drehen, je nach Rezept erfolgt dann ein selbständiges Durchrühren des Teiges und Umlaufen der Schüssel.

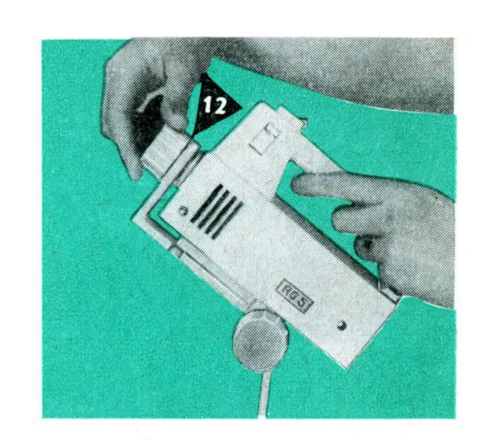


Aufstellen des Ständers

Griffschraube (9) bis zum Anschlag nach links drehen. Winkelstück in der gezeigten Stellung einsetzen.

Gelenkstückträger und Fußplatte können nach Lösen oder Festziehen der Rändelmutter (10) voneinander getrennt oder ver-

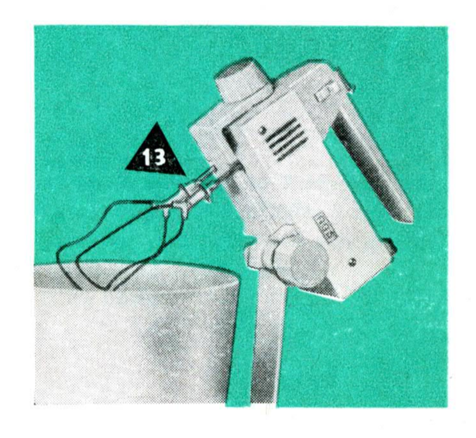
bunden werden. Der schwenkbare Drahtbügel ist zur Erhöhung der Standfestigkeit des Gerätes nach hinten wegzuklappen.



Die Schüsselaufnahme wird in den Fuß eingesetzt und anschließend die Schüssel auf den Aufnahmebolzen gesteckt.

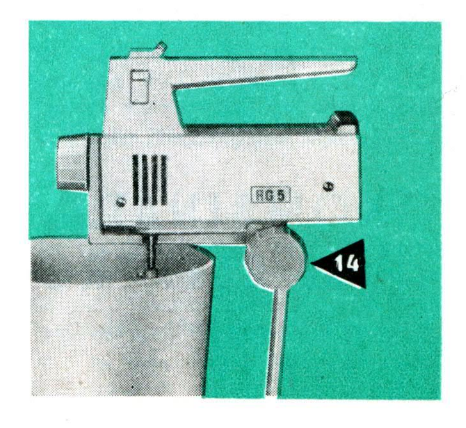
Das Aufsetzen des RG 5 erfolgt wie in Abb. 12 dargestellt.

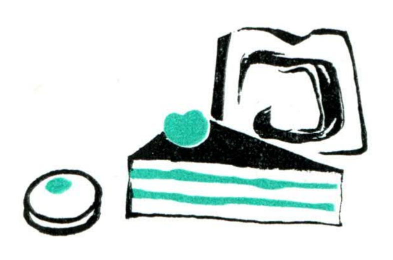
Durch Drehen der Griffschraube nach links wird das RG 5 im Gelenkstück befestigt. Die Verbindung von Gerät und Ständer erfolgt durch Festziehen der Griffschraube.

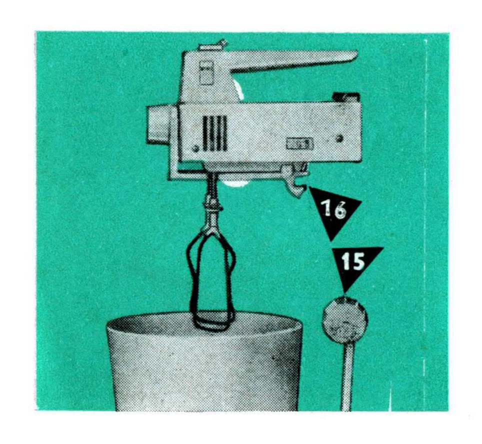


Das Einstecken der Schlagbesen (13) erfolgt in der bekannten Weise. Gleichzeitig ist hierbei die Schüssel aufzusetzen.

Durch leichtes Lösen der Griffschraube (14) wird das Gerät schwenkbar und kann in der gewünschten Lage festgezogen werden. Die Rührwerkzeuge sollen den Schüsselboden nicht berühren.







Durch Linksdrehung der Griffschraube (15) bis zum Anschlag kann das Gerät mit dem Winkelstück (16) zur individuellen Nachbearbeitung des Rührgutes aus dem Ständer genommen werden.

Für Arbeiten mit Schlagbecher und Mixer entfernt man die Schüsselaufnahme (16).

Kundendienst

Jeder Maschine liegt unser Vertragswerkstättenverzeichnis bei. Bei Anforderung von Ersatzteilen für unsere Geräte oder bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an eine dieser Vertragswerkstätten.

Auskünfte ab Werk erhalten Sie von unserer Abteilung Kundendienst im

KOMBINAT
VEB ELEKTROGERÄTEWERK SUHL

Bereich II, Zella-Mehlis, Talsraße – Telefon: Zella-Mehli 853

KUCHENREZEPTE



Rührteige
(Grundrezept)
250 g Zucker
4 Eier
250 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
250 g Kartoffelmehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 l Milch
1 Prise Salz
Zitronenschale
Vanillezucker

Rührwendel / Schlagbesen
Eier, Zucker und Fett werden mit den Rührbesen schaumig geschlagen, dann wechselt man am besten die Rührbesen gegen die Rührhaken aus und gibt nun das gesiebte Mehl, Kartoffelmehl, Backpulver, Milch und die übrigen Zutaten hinzu und arbeitet den Teig gut durch. Man gibt anschließend den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Backform und bäckt bei Mittelhitze.

Rührkuchen mit Schokolade



Rührwendel / Schlagbesen
Die Rührkuchenmasse teilt man in 2 Hälften. Unter die eine Hälfte rührt man 2–3 Eßlöffel Kakao oder zerlassene Schokolade und füllt dann von den beiden Teigen abwechselnd in die Form.
Bei gelinder Hitze backen.

Zitronenkuchen
2 Eier
125 g Zucker
125 g Butter
Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone
6 Eßlöffel Mehl
9 Eßlöffel Maizena
1/2 Päckchen Backpulver

Schlagbesen
Eier, Zucker und Butter werden schaumig gerührt. Dann wird das Backpulver mit Maizena gemischt und ebenfalls dazugetan. Die abgeriebene Zitronenschale, sowie der Saft der Zitrone und eine Prise Salz kommen hinzu. Dieser Teig wird solange gerührt, bis er schön glatt ist. Der fertige Teig kommt in eine gefettete Backform und wird mit mittlerer Hitze gebacken. Der warme Kuchen wird mit Vanillezucker bestreut und mit einer Zitronenglasur überzogen.

Sandkuchen
(Grundrezept)
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
250 g Kartoffelmehl
4 Eier
Vanillezucker

Rührwendel / Schlagbesen
Eier und Zucker werden verrührt, dann das weiche Fett hinzugefügt und ebenfalls gut verrührt. Danach wird das Mehl und Maizena-Puder hinzugefügt und alles schaumig geschlagen.
Die Masse wird in eine eingefettete Form gefüllt und langsam gebacken.

Biskuitteig wird am besten mit der schnellen Rührgeschwindigkeit hergestellt. Backpulver oder Eischnee müssen zugegeben werden, damit das Gebäck locker wird. Mehl, Stärkemehl und das Backpulver werden miteinander gemischt. Am besten siebt man das Mehl über der Schaummasse und zieht es mit einem Teigschaber locker unter. Bei Butterbiskuit wird die flüssige, lauwarme Butter erst am Schluß zugegeben.

Butterbiskuit

5–6 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Stärkemehl
80 g Butter

Rührwendel / Schlagbesen

Die Eier werden mit dem löffelweise zugegebenen Zucker und Vanillezucker ca. 8 Minuten cremeartig geschlagen. Dann siebt man das Mehl in die Schüssel und zieht es mit einem Teigschaber nur leicht unter. Am Schluß wird die lauwarme Butter hineingeträufelt.

Biskuitroulade

Rührwendel

Die Biskuitmasse wird als Kapsel gebacken, mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt, mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerglasur überzogen.

Buttercreme

(Grundrezept)
250 g Butter oder Margarine
1/2 l Milch
50 g Puderzucker
1 Päckchen Puddingpulver
2 Eßlöffel Zucker

Mixstab / Quirlscheibe

Man kocht einen Pudding und läßt diesen unter öfterem Umrühren erkalten. Während dieser Zeit schlägt man unter Zugabe von etwas Flüssigkeit (Milch oder flüssiges Fett) Puderzucker und Butter schaumig, fügt langsam den Pudding hinzu und schmeckt die Masse ab. Sollte sich die Butter vom Pudding absetzen, so läßt man etwas Hartfett oder Schweineschmalz recht heiß werden und fügt es unter die Masse, die sich dann wieder zusammenzieht.

Buttercreme

(Grundrezept II)
300 g Butter oder Margarine
2 Eier
100 g Puderzucker

Mixstab oder Rührwendel

Eier und Puderzucker werden mit der schnellen Rührgeschwindigkeit schaumig geschlagen und dann die flüssige, jedoch nicht heiße Butter daruntergegeben und verarbeitet.

MIXGETRÄNKE



Schokoladenflip

2 Eier
4 Eßlöffel Zucker
½ Eßlöffel Kakao
3 Eßlöffel süße Sahne
oder Kondensmilch
1 Prise Zimt
1 Eßlöffel Arrak
4 Eßlöffel Gin

Mixer

Die Eier werden mit dem Zucker, dem Kakao, der Sahne und dem Zimt einige Sekunden im Mixer gemischt. Dann werden der Arrak und der Gin hinzugefügt und alles nochmals kurz gemixt, sofort in Gläser gefüllt und mit Strohhalm serviert.

Sanddorn-Eiersur

8 cl Sanddornsaft
8 cl Gin
4 Eßlöffel Zuckersirup
4 Eier

Mixer

Die Zutaten werden solange durchgearbeitet, bis das Getränk schön schaumig ist. In's Trinkglas geben und möglichst sofort servieren.

Havanna-Flip

4 cl Whisky
0,4 l Ananassaft
2 Eigelb
1 Eßlöffel Zitronen-Zuckersirup
2 Eßlöffel Milch
1 Spritzer Curacao

Mixer

Alle Zutaten werden zusammen mit Eiswürfeln gemixt. Anschließend wird das Getränk mit Strohhalm serviert.

Mango-Cocktail

8 cl Rum
½ l Milch
2 Dosen Mango-Saft
3 Eßlöffel Zitronensirup
4 Weinbrandkirschen

Mixer

Die Zutaten werden gut gemixt, mit Eiswürfeln gekühlt und in die Gläser gefüllt, nachdem man in jedes Glas eine mit Weinbrand getränkte Kirsche gegeben hat. Man serviert das Getränk mit Strohhalm.



SUPPEN

Suppen sind ein ausgleichendes, sanftes Element bei gehabtem Ärger und sind in jeder Jahreszeit bei alt und jung, im Sommer wie im Winter ein schmackhafter Magenöffner für die gute Mahlzeit.

Klare Suppen

Rinderknochen oder Kochrindfleisch setzt man zu einer klaren Fleischbrühe mit Wurzelwerk an.

Einlagen für klare Suppen

Eiereinlauf

3 Eier
Petersilie
Semmelmehl
Prise Salz

Mixstab

Die ausgeschlagenen Eier werden mit Petersilie und Semmelmehl zu einem sämigen Brei verquirlt und dieser wird unter ständigem Rühren nach und nach in die kochende Brühe gegeben.

Eierstich

$^1/_2$ l Milch
4 Eier
Salz
Muskatnuß

Mixstab

Milch, Eier und Gewürz gut verquirlen, in eine eingefettete Form geben und im Wasserbad 30 Minuten ziehen lassen (nicht kochen). Anschließend die Masse abkühlen und dann stürzen. Schließlich schneidet man sie in kleine Würfel und gibt sie zum Anrichten in die Brühe.

Pilzsuppe

1 Eßlöffel Butter oder Fett
200 g Pilze
1 Eßlöffel Haferflocken
$^1/_2$ l Fleischbrühe
Milch
$^1/_2$ Zitrone
1 Eßlöffel Mehl
Salz
Rosmarien
Bohnenkraut

Mixstab / Messer

Die Pilze werden grob zerkleinert, im Fett gar gedünstet, mit Mehl abgebunden und die Geschmackszutaten beigemischt. Dann wird mit dem Mixstab – Messereinsatz – daraus ein feines Püree bereitet und mit der Brühe aufgefüllt. Mit Milch kann man nach Belieben abschmecken.



